



Das braucht's zum Zubereiten

Messer: Die schärfsten, schnittigsten, funktionellsten. Unters Messer kommt ein ebenso gutes und grosses Schneidbrett. Daneben Schüsseln in allen Dimensionen. Und dann geht es ans Zwiebelhacken, Brotschneiden, Fleischtranchieren, Fischputzen, Kartoffelwürfeln, Käseteilen. Bei den Messern sind nur die besten gut genug. Kai bietet die ganze Palette, die es braucht: Kai Shun Messer gehören zu den umfangreichsten Damastmesser Serien weltweit. Shun Messer werden aus einem speziell entwickelten, rostfreien Damaszener-Stahl mit 32 Lagen gefertigt.



1 Stellvertretend für die unterschiedlichen Schneidunterlagen: Marmor als glatte, hygienische Unterlage – ideal für Meerestier. Aus Finnland von Kaywa. www.kaywa.fi **2** Shun: Die Kai Shun Nagare Klinge besteht aus zwei unterschiedlichen Stahlsorten, die zu einem 72 Lagen Damaszenerstahl verbunden werden und eine aussergewöhnlich nachhaltige Schnittleistung aufweisen. **3** Shun Premier: Das Tim Mälzer Santoku ist ein beliebtes Kochmesser. Ob Fisch, Fleisch oder Gemüse lässt sich damit alles leicht bearbeiten. **4** Shun Kochmesser: Ein Kochmesser ist das wichtigste Messer in der Küche und das beste Schneidwerkzeug für Fleisch, Fisch oder Gemüse. Jedes Kochmesser der Serie Shun erlangt durch die Veredelung der natürlich-schönen Damaszener-Maserung einen einzigartigen Charakter. **5** Shun Pro: Das einseitig geschliffene Yanagiba Shun Pro Sho ist ein stabiles und schweres Messer mit einer kräftigen Klinge. Traditionell wird es in Japan als Filiermesser für Fisch eingesetzt. **6** Shun: Mit dem Kochmesser Kullen wird alles geschnitten, was auf dem Schneidbrett vorbereitet liegt. Durch die Vertiefung in der Klinge (Kullen) wird ein Luftpolster beim Schneiden aufgebaut, wodurch Schnittgut, welches zum Kleben neigt, weniger am Messer anhaftet. **7** Shun: Durch die lange, nicht zu breite Klinge des Schinkenmessers Kullen bleibt die Klinge kaum kleben. Das ist auch zum Lachsschneiden ideal. **8** Shun: Das Santoku Messer mit breiter Klinge zeichnet sich durch eine sehr gute Handhabung aus. Gibt es auch als Santoku Linkshänder, welches sich in der für Linkshänder angepassten Kastanien-Form des Griffes unterscheidet. **9** Brotmesser Shun: Wellenschliff für perfektes Schneiden. Wichtig beim Brotschneiden ist, dass man die ganze Länge der Klinge ausnutzt, da der Wellenschliff nur wirkt, wenn man sie über die Länge benutzt. Also kein Zickzackkurs, sonst wird das Brot zerrissen und nicht geschnitten. Alle Messer: Kai **10** Bereit fürs grosse Fest: Ein Tisch, gedeckt mit Geschirr und Gläsern des renommierten finnischen Labels iittala.

